

M.O.F.シェフ監修レストランの贅沢エスプレッソをご自宅でも 「カフェサンジャック エスプレッソ」6月24日(月)より新発売 本格エスプレッソなのにドリップにも！“ビオトピア”発のレギュラーコーヒー

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス(本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小川裕子)は、ハンドドリップでも楽しめるエスプレッソ向けレギュラーコーヒー「カフェサンジャック エスプレッソ」を、2019年6月24日(月)より新発売いたします。「未病バレー“ビオトピア”(以下“ビオトピア”）」にあるレストラン「カフェ サンジャック」で提供する未病の改善をテーマとしたフレンチメニューに合う贅沢な味わいをコンセプトに、ブラジル産、グアテマラ産などの厳選したアラビカ豆を100%使用し、こだわりの直火焙煎で仕上げました。



■きっかけは“ビオトピア”のフレンチレストランから

商品名の由来である「カフェ サンジャック」は、M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受賞のシェフが監修する“ビオトピア”のフレンチレストランです。ここで提供する未病の改善をテーマとしたフレンチメニューの奥深い味わいや余韻をより楽しんでいただける、贅沢な味わいのコーヒーを目指して開発し、2018年4月のオープン以来、エスプレッソメニューとしてレストラン限定で提供してまいりました。オープン2年目を迎え、コアなリピーターのいる隠れた人気メニューとなったこのコーヒーを、より多くのお客様に楽しんでいただきたいという思いから、この度レギュラーコーヒーとして販売するに至りました。

■厳選アラビカ豆100%とこだわりの直火焙煎でハンドドリップでもおいしく

M.O.F.シェフ監修フレンチの味わいを引き立たせるエスプレッソとして求められたのは、味にパンチがあるだけでなく、「コーヒー豆本来の味わいとエスプレッソとしてのコク深さの両立」でした。そのため10ヶ国以上の高品質アラビカ豆からブラジル産、グアテマラ産などを厳選し、その個性を引き出せるよう弊社熟練の焙煎士が直火焙煎機で丁寧にローストし、コーヒー豆本来の力強い味わいと香り、透明感のある後味の本格エスプレッソに仕上げました。また雑味が少なく豆本来の味わいが楽しめるため、エスプレッソ向けにもかかわらずハンドドリップでもコク深い味わいを楽しめます。

■製品概要

- 商品名: カフェサンジャック エスプレッソ(豆・挽)
- 挽き方: 極細挽(“挽”の場合)
- 発売日: 2019年6月24日(月)
- 内容量: 100g
- 価格 : 540円(税込)
- 味のチャート ※味のチャートは五段階での評価となります。
 - ・エスプレッソマシンで抽出した場合 : 酸味:1.0 コク:4.5 苦み:4.0
 - ・ペーパーフィルターで抽出した場合 : 酸味:0.5 コク:4.0 苦み:4.5



■ 販売サイト

挽 : <https://www.brooks.co.jp/refer/syosai.php?SHNCOD=294711&CATEGORY=237>

豆 : <https://www.brooks.co.jp/refer/syosai.php?SHNCOD=294701&CATEGORY=237>

【フレンチレストラン「Café saint-Jacques(カフェ サンジャック)」について】

M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受賞のシェフ、ジャン・ジャック・ボルヌ氏が監修する“ビオトピア”マルシェ併設のフレンチレストラン。未病の改善をテーマに、ここでしか味わえない四季折々の地元食材を活かしたカジュアルなフレンチメニューを提供しています。高性能のエスプレッソマシンで淹れたエスプレッソやラテをはじめ、焼きたてのパン、自社製粉の米粉をふんだんに使用したスイーツも取り揃えています。

<https://www.biotopia.jp/saintjacques/?b=4002>



【me-byo valley “BIOTOPIA” (未病バレー“ビオトピア”)について】

自然の恵みが集まる「食」、身体を整える「運動」、五感を解放する「癒し」をコンセプトに、神奈川県、大井町および株式会社ブルックスホールディングスの三者が協働し進めている施設です。60万㎡の広大な敷地を利用した、多角的な癒しのフィールドとして2018年4月に第1期オープンをしました。楽しみながら「未病」を知ることができる「me-byo エクスプラザ(神奈川県施設)」を始め、3本の森林セラピー®ロードを含む遊歩道「森のみち」、こだわりの商品が集まるマルシェ、地産地消のレストランなどを展開しています。2021年度春以降のフルオープンを目指し、順次、設備、サービスを強化する計画。



BIOTOPIA marché(マルシェ)、フレンチレストラン「Café saint-Jacques(カフェ サンジャック)」、和食レストラン「瑞穂ノ里」、和カフェ「幸修園カフェ」、me-byo エクスプラザ(神奈川県運営の体験型施設)、森のがっこう(ワークショップ)、森のみち(森林セラピー®ロード)、ステージ(体育館)、フィールド(グラウンド)、オフィス me-byo valley “BIOTOPIA”のサイトはこちら→ <http://www.biotopia.jp/?b=4002>

【ブルックスグループ 会社概要】

所在地 : 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6
設立 : 1968年10月21日
代表取締役社長 : 小川裕子
事業内容 : コーヒー・茶類を中心とした商品の通信販売事業
URL : <http://www.brooks.co.jp/?b=4002>

ブルックスは創立からずっと、高品質なコーヒー・茶類などの製造と販売を通して“やすらぎと健やかな毎日”をお届けし、2018年10月に50周年を迎えました。

そして51年目を迎えた今年も“未病改善”への取り組みに注力し、

神奈川県大井町にオープンした「me-byo valley “BIOTOPIA”」を始めとした

食・運動・癒しの様々なコンテンツや商品の提供など、“未病改善”のためのお手伝いを続けてまいります。

“おいしさのその先へ”

＜リリースに関するお問い合わせ＞

株式会社ブルックス 通信販売事業部 広報担当 柿沼、シルビア

TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133

Eメールアドレス: pr-div@yk.brooks.co.jp

＜キャンペーンに関する、一般の方からのお問い合わせ＞

ブルックス カスタマーセンター TEL: 0120-349-100

(受付時間 9:00AM~6:00PM 月~土、祝日を除く)